



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный технический университет»

Факультет технологии пищевых производств

Аннотация к рабочей программе практики

Учебная практика: Проектно-технологическая практика

Закреплена за кафедрой **Технология пищевых производств**

Учебный план Направление 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль **Технология продуктов животного происхождения**

Квалификация **магистр**

Срок обучения **2 года**

Форма обучения **очная** Общая трудоемкость **14 ЗЕТ**

Виды контроля в семестрах: зачеты с оценкой 2, 4

Семестр(Курс.Номер семестра на курсе)	2(1.2)		4(2.2)		Итого	
	УП	ПП	УП	ПП	УП	ПП
Итого ауд.	0	0	0	0	0	0
Контактная работа	0.6	0.6	0.6	0.6	1.2	1.2
Сам. работа	251.4	251.4	251.4	251.4	502.8	502.8
Часы на контроль	0	0	0	0	0	0
Практическая подготовка	0	0	0	0	0	0
Итого трудоемкость в часах	252	252	252	252	0	0

ЛИСТ ОДОБРЕНИЯ, СОГЛАСОВАНИЯ И АКТУАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Разработчик(и) программы:

доцент Божкова Светлана Евгеньевна канд. биол. наук

Рецензент(ы):
(при наличии)

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики)

Учебная практика: Проектно-технологическая практика

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937)

составлена на основании учебного плана:

Направление 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология продуктов животного происхождения

утвержденного учёным советом вуза от 26.05.2021 протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Технология пищевых производств

номер протокола 2021 г.
Зав. кафедрой Горлов Иван Фёдорович

СОГЛАСОВАНО:

Факультет технологии пищевых производств
Председатель НМС Храмова В.Н.

Протокол заседания НМС от
г. №

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики) актуализирована 31.08.2023

Утверждена рабочая программа дисциплины (модуля, практики) деканом

Факультет технологии пищевых производств

Храмова В.Н.

г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ). ВИД, ТИП ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ.	
Целями проектно-технологической практики являются:	
– получение навыков решения конкретных научно-практических задач путем непосредственного участия обучающихся в проектной деятельности.	
– овладение обучающимися основными приёмами ведения проектно-технологических работ и формирование у них профессиональных компетенций в этой области;	
– закрепление и углубление обучающимися полученных теоретических знаний и практических навыков;	
Задачи:	
1) формирование навыков использования методов и инструментов, необходимых для проведения проектно-технологических работ;	
2) подготовка отчетов, отражающих основные результаты проектно-технологической деятельности;	
3) приобретение навыка осуществления проектно-технологической деятельности в рамках собственных научных задач и задач кафедры:	
– планировать выполнение проектно-технологических работ на кафедре;	
– вести проектные разработки и оформлять полученные результаты;	
– представлять результаты собственной проектно-технологической деятельности на семинарах, конференциях, в форме публикаций и проч.;	
– формировать заявки на участие в проектных инициативах различных уровней и масштабов;	
– осуществлять профессиональные коммуникации с научным сообществом в рамках совместной работы по проектно-технологическим проектам;	
– составлять и оформлять отчет.	
4) приобретение навыка по интеграции результатов проектно-технологической деятельности в образовательный процесс:	
– планировать исследовательскую, проектную деятельность обучающихся и разрабатывать рекомендации по ее организации;	
– внедрять результаты собственной проектно-технологической деятельности в существующие образовательные программы;	
– разрабатывать научно-методические материалы для реализации учебного процесса обучающихся;	
– осуществлять профессиональные коммуникации с научным сообществом для повышения качества образовательного процесса.	
ВИД, ТИП ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ.	
Вид практики: Учебная Тип практики: Проектно-технологическая Способ проведения практики: стационарная Формы отчетности по практике: Отчет по практике Зачет с оценкой Форма проведения практики: непрерывно	
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Наименование дисциплины (раздел) ОП:	Раздел
2.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
2.1.1	Информационно-коммуникационные технологии
2.1.2	Нутрициология
2.1.3	Сырьевые ресурсы мясной отрасли
2.1.4	Управление проектами
2.2 Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Математическое моделирование технологических процессов и продуктов питания с заданными свойствами
2.2.2	Производственная практика: Научно-исследовательская работа
2.2.3	Управление инновациями
2.2.4	Управление качеством и безопасностью продуктов питания
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)	
УК-1: Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	

УК-1.1: Знает методы системного и критического анализа, методики разработки стратегии действий для выявления и решения проблемной ситуации
Результаты обучения: знает методы системного и критического анализа, знает методики выбора оптимальных способов решения проблемных ситуаций, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений средств
УК-1.2: Умеет анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними, осуществляет поиск вариантов решения проблемной ситуации на основе доступных источников информации, применяя методы системного подхода и критического анализа преимуществ и рисков, разрабатывает стратегию действий и принимает конкретные решения по ее реализации с учетом практических последствий
Результаты обучения: умеет анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними, осуществляет поиск вариантов решения проблемной ситуации на основе доступных источников информации, разрабатывает стратегию действий и принимает конкретные решения по ее реализации с учетом практических последствий
УК-1.3: Владеет методологией системного и критического анализа проблемных ситуаций, методиками целеполагания, определения способов достижения цели и разработки стратегии действий
Результаты обучения: владеет методологией системного и критического анализа проблемных ситуаций, методиками целеполагания, определения способов достижения цели и разработки стратегии действий
УК-2: Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла
УК-2.1: Знает этапы жизненного цикла проекта, методы разработки и управления проектами
Результаты обучения: знает этапы жизненного цикла проекта, методы разработки и управления проектами
УК-2.2: Умеет разрабатывать проект с учетом анализа альтернативных вариантов его реализации, определять целевые этапы и основные направления работ, формировать план-график проектных работ и контроля их выполнения, объяснять цели и формулировать задачи, связанные с подготовкой и реализацией проекта, управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла
Результаты обучения: умеет разрабатывать проект с учетом анализа альтернативных вариантов его реализации, умеет определять целевые этапы и основные направления работ, формировать план-график проектных работ и контроля их выполнения, объяснять цели и формулировать задачи, связанные с разработкой проекта, умеет управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла
УК-2.3: Владеет методиками разработки и управления проектом, методами оценки потребности в ресурсах и эффективности проекта с учетом возможных рисков, навыками публичного представления проекта
Результаты обучения: владеет методиками разработки и управления проектом, методами оценки потребности в ресурсах и эффективности проекта с учетом возможных рисков, навыками публичного представления проекта
УК-3: Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели
УК-3.1: Знает методы формирования команд, основы теории лидерства, стили и методы эффективного руководства коллективами, правила командной работы
Результаты обучения: знает методы формирования команд основы теории лидерства и методы эффективного управления коллективом, правила командной работы
УК-3.2: Умеет использовать стратегию сотрудничества, планировать работу в команде, определять роли и распределять задачи членам команды, применяя эффективные стили руководства групповой деятельностью для достижения поставленной цели с учетом прогнозируемых результатов личных и коллективных действий
Результаты обучения: умеет использовать стратегию сотрудничества, планировать работу в команде, определять роли и распределять задачи членам команды, применяя эффективные стили руководства групповой деятельностью
УК-3.3: Владеет навыками межличностных, групповых и организационных коммуникаций при организации и руководстве работой команды для достижения поставленной цели, выбора способов мотивации членов команды с учетом их личностных особенностей и организационных возможностей
Результаты обучения: владеет навыками межличностных групповых и организационных коммуникаций при организации в руководстве работы команды для достижения поставленной цели, выбора способов мотивации членов команды с учётом их личностных особенностей и организационных возможностей
УК-4: Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия
УК-4.1: Знает современные информационно-коммуникационные технологии поиска, обработки и представления информации на русском и иностранном(ых) языках в существующих академических и профессиональных сообществах
Результаты обучения: знает современные информационно-коммуникационные технологии поиска обработки и представлений информации в существующих академических и профессиональных сообществах
УК-4.2: Умеет работать с информацией и осуществляет деловую коммуникацию на русском и иностранном(ых) языках с применением профессиональных языковых форм, средств и современных коммуникативных технологий
Результаты обучения: умеет работать с информацией и осуществляет деловую коммуникацию с применением профессиональных языковых форм, средств современных коммуникативных технологий
УК-4.3: Владеет навыками представления результатов академической и профессиональной деятельности на публичных мероприятиях, включая международные, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), участия в научной дискуссии на государственном языке РФ и/или иностранном(ых) языке(ах)
Результаты обучения: владеет навыками представления результатов проектно-технологической деятельности на публичных мероприятиях

УК-5: Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия
<i>УК-5.1: Знает способы преодоления коммуникативных, образовательных, этнических и конфессиональных барьеров, правила и технологии эффективного межкультурного взаимодействия при решении профессиональных задач</i>
Результаты обучения: знает способы преодоления коммуникативных, образовательных, этических и конфессиональных барьеров, правила и технологий эффективного межкультурного взаимодействия при решении проектных задач
<i>УК-5.2: Умеет толерантно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач</i>
Результаты обучения: умеет толерантно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учётом их их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения проектно-технологических задач
<i>УК-5.3: Владеет методами и навыками эффективного межкультурного взаимодействия при выполнении профессиональных задач</i>
Результаты обучения: владеет методами и навыками эффективного межкультурного взаимодействия при выполнении профессиональных задач
УК-6: Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки
<i>УК-6.1: Знает методики самооценки, самоконтроля, саморазвития и основные аспекты здоровьесберегающих технологий</i>
Результаты обучения: знает методики самооценки контроля развития и основные аспекты здоровьесберегающих технологий
<i>УК-6.2: Умеет определять и реализовывать приоритеты совершенствования собственной деятельности для решения задач личностного и профессионального развития, принимая во внимание принципы сохранения и улучшения здоровья в процессе жизнедеятельности</i>
Результаты обучения: умеет определять и реализовывать приоритеты совершенствования собственной деятельности для решения задач личностного и профессионального развития, принимая во внимание принципы сохранения улучшения здоровья
<i>УК-6.3: Владеет техникой выстраивания собственной профессионально-образовательной траектории на основе управления познавательной деятельностью путем самооценки, самоконтроля и самообразования с использованием здоровьесберегающих подходов и методик</i>
Результаты обучения: владеет техникой выстраивания собственной профессионально-образовательной траектории на основе управления познавательной деятельности путём самооценки, самоконтроля, самообразования
ОПК-1: Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия
<i>ОПК-1.1: Знает факторы конкурентоспособности и показатели экономической эффективности работы предприятия</i>
Результаты обучения: знает факторы конкурентоспособности и показатели экономической эффективности работы предприятия пищевой отрасли
<i>ОПК-1.2: Умеет разрабатывать стратегию и инновационную политику предприятия для обеспечения конкурентоспособного развития</i>
Результаты обучения: умеет разрабатывать стратегию и инновационную политику предприятия пищевой отрасли для обеспечения конкурентоспособного развития
<i>ОПК-1.3: Владеет навыками планирования мероприятий по разработке конкурентоспособной продукции и технико-экономического обоснования инноваций</i>
Результаты обучения: владеет навыками планирования мероприятий по разработке конкурентоспособной продукции и технико-экономического обоснования инноваций
ОПК-2: Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
<i>ОПК-2.1: Знает основные принципы и подходы к созданию новых продуктов питания различного назначения</i>
Результаты обучения: знает основные принципы и подходы к созданию новых продуктов питания различного назначения
<i>ОПК-2.2: Умеет анализировать технологические процессы с целью совершенствования производства и оптимизации показателей качества продукции</i>
Результаты обучения: умеет анализировать технологические процессы с целью совершенствования производства и оптимизации показатели качества продукции
<i>ОПК-2.3: Владеет навыками проведения мероприятий по научно-экспериментальному обоснованию новых технологических решений производства продукции различного назначения</i>
Результаты обучения: владеет навыками проведение мероприятий по научно-экспериментальному обоснованию новых технологических решений производства продукции различного назначения
ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений
<i>ОПК-3.1: Знает основные государственные и международные нормативные документы в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства</i>
Результаты обучения: знает основные государственные и международные нормативные документы в области управления качеством и безопасностью продукции производства

<i>ОПК-3.2: Умеет применять новые высокотехнологичные решения в управлении качеством продукции и организовывать контроль производства согласно выбранной системе</i>
Результаты обучения: умеет применять новые высокотехнологичный решение управление качеством продукции и организовать контроль производства согласно выбранной системе
<i>ОПК-3.3: Владеет способностью оценивать критические контрольные точки, разрабатывать и выполнять мероприятия системы контроля и управления качеством и безопасностью пищевых продуктов</i>
Результаты обучения: владеет способностью оценивать критически контрольной точки разрабатывать и выполнить мероприятий системы контроль и управление качеством и безопасности пищевых продуктов
ПК-2: Способен применять прогрессивные технологии и подходы к производству продуктов питания животного происхождения для достижения стратегических целей устойчивого развития
<i>ПК-2.1: Знает методологические основы проектирования перспективных продуктов питания с заданными свойствами и составом, теоретические и практические аспекты современных и прогрессивных технологий</i>
Результаты обучения: знает методологические основы проектирования перспективных продуктов питания с заданными свойствами и составом, теоретические и практические аспекты современных и прогрессивных технологий
<i>ПК-2.2: Умеет оценивать инновационно-технологические риски и потенциал коммерциализации разработок перспективных продуктов питания животного происхождения</i>
Результаты обучения: умеет оценивать инновационно-технологический риски потенциал коммерциализации разработок перспективных продуктов питания животного происхождения
<i>ПК-2.3: Владеет навыками разработки и апробации новых рецептурных и технологических решений для производства перспективных продуктов питания животного происхождения различного назначения</i>
Результаты обучения: владеет навыками разработки апробации новых рецептурных и технологических решений для производства перспективных продуктов питания животного происхождения различного назначения